



Wijnfiche

Camul – Rosso del Camul | Veneto IGT Italië (VENETO) – 2017

Domein

Camul

De naam van dit huis komt van een klein stukje land in Carpesica, waar de familie Tonon met wijnbouw begon aan het begin van de twintigste eeuw. De kennis werd overgedragen van vader op zoon waarbij passie, aandacht voor de wijngaard en een zorgvuldig uitgedacht productieproces centraal staan. Het wijndomein ligt in het noordoosten van Veneto in de nabijheid van Valdobbiadene.

Vinificatie

Voor de gisting, weken de druiven gedurende 15 dagen en na de gisting nog 10 dagen aan 26°C. De Pinot Noir en Cabernet Sauvignon rijpen afzonderlijk in Slavonische eiken vaten voor 18 tot 24 maanden. Ze worden daarna geblend waarna de wijn nog zes tot acht maanden verfijnt in de fles. Een unieke assemblage die u zal verrassen!

Smaak

Mooie rode kleur. Aroma's van kruiden, paprika, dennenappel, tabak en kreupelhout gevolgd door een gezonde dosis van donker fruit. De smaak is toegespitst op de vrucht maar donkere chocolade en cacao zijn ook aanwezig. Het is een zeer complete wijn met lange afdronk en over heel de lijn een streling voor de smaakpapillen.

Gerechten

Kangoeroesteak | Bistecca alla fiorentina | Konijn met mosterd

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (50%), Pinot Noir (50%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7

Serveertemperatuur: 16

Smaakprofiel: Complex royaal

